

PRESS RELEASE

— 取材のご依頼申しあげます —

空の最上席に選ばれた「いも焼き菓子ひがしやま。」

県知事表敬訪問にて JAL 国内線ファーストクラス採用を報告

株式会社四万十ドラマ(本社:高知県高岡郡四万十町、代表:畦地 履正)が製造販売する、「いも焼き菓子ひがしやま。」が、2026年5月期の日本航空(以下、JAL)国内線機内食に採用されました。生産者と共に原料である“人参芋”の産地化にも挑戦し、こだわりの製法を貫き通した10年の軌跡がようやく実を結ぶ、空高き大きな晴れ舞台です。

■高知県知事への表敬訪問

【日時】2026年4月24日(金) 13:00-13:15
【場所】高知県庁 知事室 (高知市丸ノ内1丁目2-20)
【対応者】濱田省司 高知県知事
【訪問者】JAL 高知支社、株式会社四万十ドラマ、馬路村農協
【内容】採用の報告、商品説明および試食、知事との懇談ほか。



■JAL 機内食提供概要

【提供場所】JAL 国内線ファーストクラス
【提供期間】2026年5月1日(金)~5月31日(日)の1か月間
(1日~15日、16日~月末の半月毎に順番変更)
【対象便】羽田空港発の国内線ファーストクラス 5月提供機内食
朝食(始発便~10:29)・昼夕食(10:30~最終便)

■商品概要

『いも焼き菓子 ひがしやま。』

四万十川流域界隈で育てたサツマイモ「人参芋」を使い、添加物を使わないなどこだわり製法で開発したスイートポテト風焼き菓子。縁起のよい小判型で、アクセントには香ばしい黒ゴマをあしらった、懐かしい味わいのお芋の焼き菓子です。

発売:2015年4月 累計販売:336万枚(2025年12月末)

※今回企画に「ごっくん馬路村」も同時期採用されております。



【お問合せ先】株式会社四万十ドラマ

TEL:0880-28-5527 FAX:0880-28-4875 住所:高知県高岡郡四万十町十川9-5

営業部 佐竹貴子(広報担当) 090-5711-7101 Mail:satake@shimanto-drama.jp

JAL 国内線ファーストクラスに採用「いも焼き菓子ひがしやま。」 小さな村の焼き菓子が、空の最上席に選ばれた。

苦節 10 年から、1 万メートル上空へ大ジャンプ！高知・四万十の名もなき芋菓子「ひがしやま。」が、JAL 国内線ファーストクラス機内食に採用。日本各地の知られざる魅力発見の一つとして空へと飛び立ちます。

【トップ画像制作中】

2026 年 5 月 JAL 国内線ファーストクラス採用「いも焼き菓子ひがしやま。」

株式会社四万十ドラマ（本社：高知県高岡郡四万十町、代表：畦地 履正）が製造販売する、「いも焼き菓子ひがしやま。」が、2026 年 5 月期の日本航空(以下、JAL)国内線機内食に採用されました。生産者と共に原料である“人参芋”の産地化にも挑戦し、こだわりの製法を貫き通した 10 年の軌跡がようやく実を結ぶ、空高く大きな晴れ舞台となります。

【四万十ドラマ WEB サイト】<https://ziguri.jp>

高知の芋菓子がファーストクラスに採用



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社四万十ドラマ 広報担当 佐竹 TEL : 090-5711-7101 MAIL : info@shimanto-drama.jp

2026年4月から「New Angles, New Stories～日本ともういちど出会う」をコンセプトに、JALが国内線サービスを順次リニューアル。その一環としたファーストクラス機内食サービスでは、「行ったことがないけれど、行ってみたい都道府県」(2026年4月～9月)をテーマに、4月と5月は青森・高知フェアを開催。高知県西部の干し芋食文化を背景にもつ、弊社こだわりの商品「いも焼き菓子 ひがしやま。」が見事採用に至りました。

【採用商品】いも焼き菓子 ひがしやま。

【提供場所】JAL 国内線ファーストクラス

【提供期間】2026年5月1日(金)～5月31日(日)の1か月間

(1日～15日、16日～月末の半月毎に順番変更)

【対象便】羽田空港発の国内線ファーストクラス 5月提供機内食

朝食(始発便～10:29)・昼夕食(10:30～最終便)



2026年5月後半羽田発 JAL 国内線ファーストクラス機内食(昼・夜)

■ JAL 国内線サービスを4月から順次リニューアル

<https://press.jal.co.jp/ja/release/202603/009441.html>

「ひがしやま」は高知の知られざる食文化

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社四万十ドラマ 広報担当 佐竹 TEL:090-5711-7101 MAIL:info@shimanto-drama.jp



清流四万十川のほとりに建つお菓子工場「SHIMANTO ZIGURI FACTORY」で製造する「いも焼き菓子ひがしやま。」は、高知県西部の伝統おやつ「干し芋「東山」」を模した 2015 年 4 月発売の芋菓子です。黄金色で縁起の良い小判型、どこか懐かしさをおぼえる素朴な味わいが特徴で、口の中に広がるバター風味が人気のスイートポテト風の洋菓子。人参のような鮮やかなオレンジ色をした幻のサツマイモ“にんじん芋”を原料に、添加物は使用せず、芋を主役にした製法にこだわっています。



高知の伝統おやつ「干し芋」、これを模して「いも焼き菓子ひがしやま。」が誕生した。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社四万十ドラマ 広報担当 佐竹 TEL : 090-5711-7101 MAIL : info@shimanto-drama.jp

『いも焼き菓子 ひがしやま。』

四万十川流域界隈で育てたサツマイモ「人参芋」を使い、添加物を使わないなどこだわり製法で開発したスイートポテト風焼き菓子。縁起のよい小判型で、アクセントには香ばしい黒ゴマをあしらった、懐かしい味わいのお芋の焼き菓子です。

発売：2015年4月 シリーズ累計販売：336万枚(2025年12月末)



1枚売りの通常サイズ(左)と箱入りのミニサイズもお客様の声により誕生。

自分たちで原料もつくっています



生産者と出会った2014年当初、原料となる「人参芋」は1団体のわずか300kg程度。そこから次第に5件、12件と産地も生産量も広がりを見せ、2021年には27件24tまで一気に拡大しました。さらに、2022年3

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社四万十ドラマ 広報担当 佐竹 TEL：090-5711-7101 MAIL：info@shimanto-drama.jp

月には「四万十の芋プロジェクト協議会」が発足し、いま現在は生産者約 40 件で、年間生産量 45 t へと飛躍し、10 年で「150 倍」にと拡大を続けています。



栽培期間中農薬・化学肥料不使用の「しまんと流域農業」の取り組みで一次産業を守っている。

四万十ドラマでは、契約農家と共に、産地化を取り組みながら、地域の耕作放棄地や遊休農地を借り入れ、社内で農業専門の部署を設置(2024 年 4 月)。菓子製造メーカーの枠を超え、自分たちで原料をつくりながら産地を守る事業も展開しています。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社四万十ドラマ 広報担当 佐竹 TEL : 090-5711-7101 MAIL : info@shimanto-drama.jp

長年干し芋にしか使われてこなかった資源「にんじん芋」を掘り起こし、新しい価値をつけて商品化することで生産者と生産量の拡大の産地化にも成功したひがしやま。地域の食文化を背景に産業を残そうとする試みが、日本の魅力再発見を掲げる JAL リニューアルに合致しこの奇跡に繋がったと感じています。

製造元は地域商社「四万十ドラマ」



1994年(平成6年)高知県四万十町にて、四万十川中流域3町村の第三セクターとして設立。「四万十川に負担をかけないものづくり」をコンセプトに、道の駅の運営・地域商社としてさまざまな商品開発に挑み、2005年に完全民営化。2021年5月には、山の中の新工場「しまんと地栗工場」を落成。四万十川流域界隈の栗・芋・茶などを原料に素材の美味しさを活かした商品づくりにも努め、足元の資源や産業の背景も全国へ発信しています。また、地元生産者や事業者と連携し「しまんと流域農業 organic プロジェクト」を立ち上げ、【自然資本】の考え方をもとに、四万十の豊かな資源を守りながら地域産業を後世に残す活動をしています。

【会社概要】

社名：株式会社四万十ドラマ

本社所在地：〒786-0504 高知県高岡郡四万十町十川 9-5

電話：0880-28-5527 FAX：0880-28-4875

代表取締役：畦地履正(あぜち りしょう)

設立：1994年11月

事業内容：地域商社(6次産業)、菓子製造販売、農業

HP：<https://ziguri.jp>



本社工場「SHIMANTO ZIGURIFACTORY」



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社四万十ドラマ 広報担当 佐竹 TEL：090-5711-7101 MAIL：info@shimanto-drama.jp